



OFFICIAL LISTING

NSF International Certifies that the products appearing on this Listing conform to the requirements of
NSF/ANSI Standard 61 - Drinking Water System Components - Health Effects

This is the Official Listing recorded on August 20, 2014.

Adolf Würth GmbH & Co. KG
Reinhold-Würth-Strasse 12-17
D-74650 Künzelsau, Baden-Wurttemberg
Germany
49 7940150

Facility: # 1 Germany

Joining and Sealing Materials

Trade Designation	Size	Water	Water
		Contact	Contact
		Temp	Material
Sealants			
SILICONE ACETATE, FOOD GRADE / ACETATSILIKON LEBENSMITTEL	>= 1/2"	CLD 23	SLT

Note: Additions shall not be made to this document without prior evaluation and acceptance by NSF International.

1 of 1

HERSTELLERERKLÄRUNG

Projekt

Firma Adolf Würth GmbH & Co. KG
 Ansprechpartner Jochen Klingert
 Telefon 07940151239
 E-Mail Jochen.Klingert@wuerth.com

Gewerk _____

Einbauort _____

Produktbezeichnung WÜRTH _____

Anwendung/ Beschreibung Acetatsilikon Lebensmittel (0892 550 2)
Spezieller, hochwertiger Dichtstoff zur Abdichtung im
Lebensmittel- und Trinkwasserbereich sowie Aquarienbau

Menge/behandelte Fläche/Stückzahl _____

VOC Gehalt < 3%

Anforderungen	Erfüllt	Bemerkung
Enthält <0,1% Chlorparaffine	ja	
Lösemittelanteil <1%	ja	Essigsäure > 1%
Kohlenwasserstoff-		
Weichmacher (Extender) <0,1%	ja	
EMICODE EC1 Plus	nicht geprüft	
Phthalatfrei	ja	

Vorhandene Dokumente

Sicherheitsdatenblatt

ja

Prüfzeugnisse

Emicode: nicht geprüft

Sonstiges

KTW, DVGW

12.03.2018

Datum

 **WÜRTH**
 Adolf Würth GmbH & Co. KG
 Reinhold-Würth-Str. 12-17
 74653 Künzelsau/Deutschland
 T +49 7940 15-0 · F +49 7940 15-1000
 info@wuerth.com · www.wuerth.de

Unterschrift _____

Prüfbericht BM 08/14-12

1. Gegenstand des Prüfberichtes

Prüfung der mikrobiellen Verstoffwechselbarkeit des eingereichten Untersuchungsmaterials gemäß DIN EN ISO 846

2. Auftraggeber

Adolf Würth GmbH & Co. KG
Reinhold-Würth-Str. 12-17
74653 Künzelsau

3. Auftragnehmer

Institut für Lufthygiene
Kurfürstenstraße 131
10785 Berlin

4. Untersuchungsmaterial

Würth Acetatsilikon Lebensmittel,
Farbe transparent / weißlich*

Prüfkörperabmessung:

40 mm x 40 mm x 2,4 mm

* nach schriftlichen Angaben des Auftraggebers

Dieser Bericht darf nur in vollständiger Form vervielfältigt, verbreitet und/oder zugänglich gemacht werden. Eine Vervielfältigung, Verbreitung und/oder Zugänglichmachung in Auszügen oder sonst in unvollständiger Form bedarf der Zustimmung des Instituts für Lufthygiene (ILH) Berlin. Alle Rechte, wie insbesondere Urheber- und Leistungsschutzrechte, bleiben im Übrigen vorbehalten.

5. Untersuchungszeitraum

10. August 2014 – 06. September 2014

6. Durchführung

Die Prüfung der Beständigkeit der Probe gegenüber Pilzen und Bakterien erfolgte gemäß DIN EN ISO 846 „Bestimmung der Einwirkung von Mikroorganismen auf Kunststoffe“, Verfahren A und C, durch visuelle Beurteilung.

Bestimmt wurde, ob sich das untersuchte Material unter den gegebenen Prüfbedingungen gegenüber Mikroorganismen inert verhält oder ob es Pilzen (Verfahren A) bzw. Bakterien (Verfahren C) als Nährstoffquelle dienen kann.

Verfahren A (Widerstandsfähigkeit gegenüber Pilzen):

Die Prüfkörper wurden einzeln auf ein kohlenstofffreies mineralsalzhaltiges Nährmedium gelegt und mit einer Sporensuspension folgender Prüfpilze besprüht:

Aspergillus niger DSM 1957

Penicillium funiculosum DSM 1944

Paecilomyces variotii DSM 1961

Gliocladium virens DSM 1963

Chaetomium globosum DSM 1962

Die Prüfung wurde mit 10 Parallelen durchgeführt. Anschließend wurden die Prüfkörper 4 Wochen lang bei $24\pm 1^\circ\text{C}$ und einer relativen Luftfeuchte $> 95\%$ inkubiert. Nach 2 und 4 Wochen wurden die Prüfkörper auf Pilzwachstum hin visuell (mit bloßem Auge sowie unter Verwendung eines Stereomikroskopes bei 50facher Vergrößerung) untersucht.

Verfahren C (Widerstandsfähigkeit gegenüber Bakterien):

Zur Bestimmung der Widerstandsfähigkeit der Prüfkörper gegenüber Bakterien wurde verflüssigter und auf 45°C abgekühlter mineralsalzhaltiger Agar ohne Kohlenstoffquelle mit einer Bakterien-Suspension vermischt und in sterile Petrischalen gefüllt. Nach Verfestigung des Agars wurden jeweils zwei Prüfkörper auf einen Nährboden gelegt und mit beimpftem Agar übergossen, so dass der Prüfkörper ca. 1 mm überdeckt war. Als Prüfstamm diente *Pseudomonas aeruginosa*.

Die Prüfung wurde mit 10 Parallelen durchgeführt. Anschließend wurden die Prüfkörper 4 Wochen lang bei $29 \pm 1^\circ\text{C}$ und einer relativen Luftfeuchte $> 95\%$ inkubiert. Nach 2 und 4 Wochen wurden die Prüfkörper auf Bakterienwachstum hin visuell (mit bloßem Auge sowie unter Verwendung eines Stereomikroskopes bei 50facher Vergrößerung) untersucht.

7. Auswertung

Die Stärke des mikrobiellen Wachstums auf den Prüfkörpern wurde nach Tabelle 1 bewertet:

Tabelle 1: Bewertung des mikrobiellen Wachstums

Wachstumsintensität	Bewertung
0	kein Wachstum bei mikroskopischer Betrachtung erkennbar
1	kein Wachstum mit bloßem Auge, aber unter dem Mikroskop klar erkennbar
2	Wachstum mit bloßem Auge erkennbar, bis zu 25% der Probenoberfläche bewachsen
3	Wachstum mit bloßem Auge erkennbar, bis zu 50% der Probenoberfläche bewachsen
4	beträchtliches Wachstum, über 50% der Probenoberfläche bewachsen
5	starkes Wachstum, ganze Probenoberfläche bewachsen

Die Interpretation der Ergebnisse erfolgte gemäß Tabelle 2.

Tabelle 2: Interpretation der Ergebnisse

Wachstumsintensität	Interpretation
0	Material dient nicht als Nährstoff für Mikroorganismen; es ist inert oder fungistatisch bzw. bakterio-statisch
1	Material enthält Nährstoffe oder ist nur leicht verschmutzt, so dass nur leichtes Wachstum möglich ist
2 bis 5	Material ist gegen Befall von Pilzen bzw. Bakterien nicht resistent und enthält Nährstoffe für die Entwicklung von Mikroorganismen

8. Untersuchungsergebnisse

Die Ergebnisse der durchgeführten Untersuchungen sind in Tabelle 3 zusammengefasst:

Tabelle 3: Untersuchungsergebnisse

Probe-Nr.	Untersuchungsmaterial	Intensität des mikrobiellen Bewuchses nach Tab. 1	
		Pilze	Bakterien
1	Würth Acetatsilikon Lebensmittel, Farbe transparent / weißlich	1	1
2		1	1
3		1	1
4		1	1
5		1	1
6		1	1
7		1	1
8		1	1
9		1	1
10		1	1

Auf dem Untersuchungsmaterial **Würth Acetatsilikon Lebensmittel, Farbe transparent / weißlich** ließ sich bei allen Prüfkörpern nur unter dem Mikroskop ein Pilz- und Bakterienwachstum erkennen.

9. Schlussfolgerung

Gemäß der durchgeführten Prüfung erfüllt das Untersuchungsmaterial **Würth Acetatsilikon Lebensmittel, Farbe transparent / weißlich** die Anforderungen aus der VDI 6022, Blatt 1 (07/2011) an mikrobielle Inertheit und ist in Bezug auf diese Prüfung der mikrobiellen Inertheit für den Einsatz in RLT-Anlagen **geeignet**.

Berlin, den 06. Oktober 2014

Dr. rer. nat. A. Christian
Institut für Lufthygiene

ILH BERLIN
INSTITUT FÜR LUFTHYGIENE
Kurfürstenstraße 131
D-10785 Berlin
Tel. (030) 263 99 99 - 0
Fax (030) 263 99 99 - 99

10. Fotodokumentation

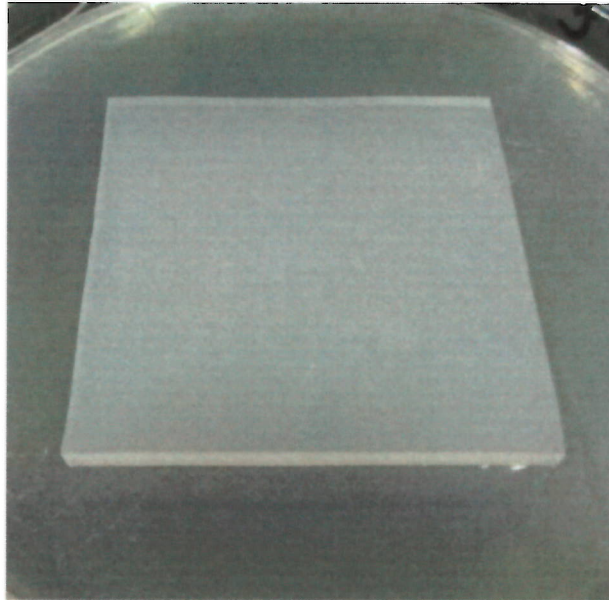


Foto 1: Untersuchungsmaterial **Würth Acetatsilikon Lebensmittel**, Farbe **transparent / weißlich** nach einer Inkubationszeit von 28 Tagen ohne sichtbaren Pilzbewuchs

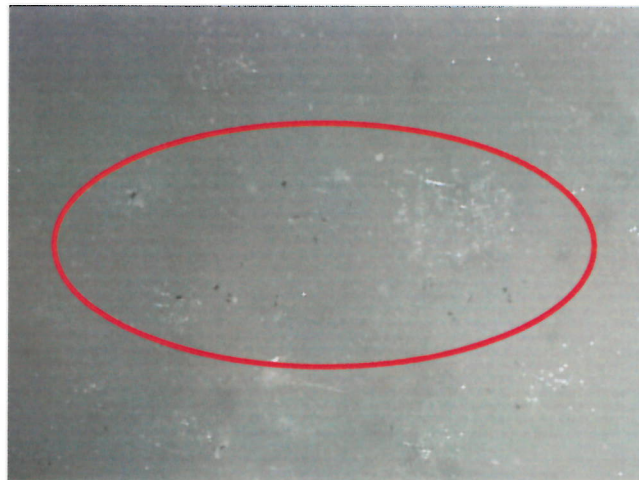


Foto 2: Untersuchungsmaterial **Würth Acetatsilikon Lebensmittel**, Farbe **transparent / weißlich** nach einer Inkubationszeit von 28 Tagen mit geringem Pilzwachstum (50fach vergrößert)

Test report BM 08/14-12

1. Subject

Examination of the bio-deterioration of the sample material according to DIN EN ISO 846

2. Customer

Adolf Würth GmbH & Co. KG
Reinhold-Würth- Str. 12-17
74653 Künzelsau

3. Contractor

Institut für Lufthygiene
Kurfürstenstraße 131
10785 Berlin

4. Material tested

Würth Acetatsilikon Lebensmittel,
color transparent / whity*

Dimensions of the test material: 40 mm x 40 mm x 2,4 mm

* According to the customer

5. Examination Period

10. August 2014 - 06. September 2014

6. Procedures

The examination of the resistance of the samples to fungi and bacteria was undertaken in accordance with DIN EN ISO 846 "Plastics – Evaluation of the action of microorganisms", method A and C, by visual examination.

The material has been examined to determine whether it remains inert or if it is a nutritious substance for the growth of fungi (method A) or bacteria (method C).

Resistance to fungi (method A)

The samples were placed separately on a medium containing mineral-salt, no carbon and they were then sprayed with a spore suspension of the following fungi:

Aspergillus niger DSM 1957

Penicillium funiculosum DSM 1944

Paecilomyces variotii DSM 1961

Gliocladium virens DSM 1963

Chaetomium globosum DSM 1962

10 samples were tested, they were incubated for four weeks at $24\pm 1^{\circ}\text{C}$ and at a relative humidity of $> 95\%$. After periods of two and four weeks they were examined for visible fungal growth to the naked eye and to a stereoscopic microscope (at a magnification of $\times 50$).

Resistance to bacteria (method C)

To determine the resistance of the samples to bacteria, a liquid mineral-salt agar containing no carbon and cooled to 45°C was mixed with a bacteria cell suspension and placed in sterilised Petri dishes. When the agar had solidified a sample was placed on the culture medium and the bacteria inoculated agar was poured on to the sample to cover it

to a depth of 1 mm. For this test *Pseudomonas aeruginosa* was used, 10 samples of the material were tested.

The samples were incubated at $29\pm 1^\circ\text{C}$ and $> 95\%$ relative humidity for four weeks. After two and four weeks the samples were examined with the naked eye and with a stereoscopic microscope (at a magnification of $\times 50$).

7. Assessment

The intensity of microbiological growth has been evaluated in table 1:

Table 1: Evaluation of microbiological growth:

Intensity of growth	Evaluation
0	No growth apparent under the microscope.
1	No growth visible to the naked eye, but clearly visible under the microscope.
2	Growth visible to the naked eye, covering up to 25 % of the test surface (fungi) or the surrounding agar (bacteria).
3	Growth visible to the naked eye, covering up to 50% of the test surface (fungi) or the surrounding agar (bacteria).
4	Considerable growth, covering more than 50% of the test surface (fungi) or the surrounding agar (bacteria).
5	Heavy growth, covering the entire test surface (fungi) or the surrounding agar (bacteria).

The results have been interpreted as shown in table 2:

Table 2: Interpretation of results:

Intensity of growth	Interpretation
0	The material is not a nutritious medium for micro-organisms (it is inert, fungistatic or bacteriostatic)
1	The material contains nutritious substances or is contaminated to such a small degree that it permits only slight growth
2 to 5	The material is not resistant to fungal or bacterial attack and contains nutritious substances suitable for the development of microorganisms

8. Results of the examinations

The results of the examinations are summarised in table 3:

Table 3: Results of the examinations

Nr.	Material tested	Intensity of microbiological growth as shown in table 1	
		<i>Fungi</i>	<i>Bacteria</i>
1	Würth Acetatsilikon Lebensmittel, transparent / whity	1	1
2		1	1
3		1	1
4		1	1
5		1	1
6		1	1
7		1	1
8		1	1
9		1	1
10		1	1

On the surface of material **Würth Acetatsilikon Lebensmittel, color transparent/ whity** fungal and bacterial growth was only visible under the microscope.

9. Conclusion

In accordance with the examination carried out, the test material **Würth Acetatsilikon Lebensmittel, color transparent/ whity** fulfils **the requirements** from the VDI 6022, Part 1 (07/2011) **in microbial inertness** and is suitable for use in HVAC-systems relating to this examination of microbial inertness.

Berlin, 6th October 2014


ILH BERLIN
 -INSTITUT FÜR LUFTHYGIENE
 Kurfürstenstraße 131
 D-10785 Berlin
 Tel. (030) 263 99 99-0
 Fax (030) 263 99 99-99

Dr. rer. nat. A. Christian

Institut für Lufthygiene

10. Photo documentation

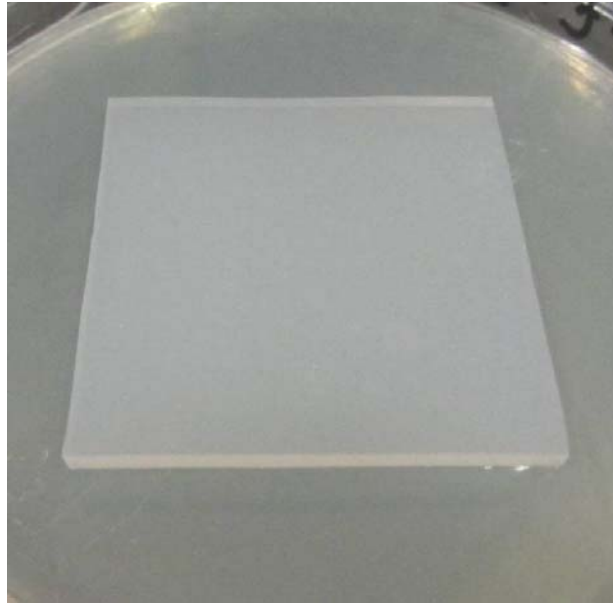
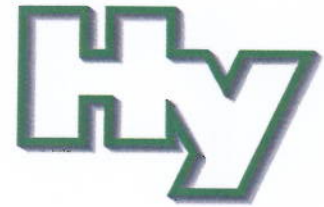


Photo 1: Material **Würth Acetatsilikon Lebensmittel**, color transparent/ whity after an incubation period of 28 days fungal growth was not visible to the naked eye



Photo 2: Material **Würth Acetatsilikon Lebensmittel**, color transparent/ whity after an incubation period of 28 days with low fungal growth (at a magnification of x 50)



Adolf Würth GmbH & Co. KG
Reinhold-Würth-Str. 12 – 17
74653 Künzelsau

Rotthäuser Str. 19
45879 Gelsenkirchen

Telefon (0209) 9242-230
Telefax (0209) 9242-222
E-Mail c.schell@hyg.de
Internet www.hyg.de

Unser Zeichen: W-169517-08-SI
vormals: W-150356-07-SI
Ansprechpartner: Frau Dr. Ch. Schell

Gelsenkirchen, 03.11.2008

PRÜFZEUGNIS (Umschreibung von Prüfzeugnis W-150356-07-SI)

„Acetatsilikon Lebensmittel“ für die Verwendung in Reinräumen

Durch einen Praxistest wurde aus hygienisch-mikrobiologischer Sicht die Eignung von „Acetatsilikon Lebensmittel“ für den Einsatz in Reinräumen gemäß Prüfbericht W-169517-08-SI vom 03.11.2008 bestätigt.

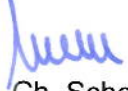
Voraussetzung dafür ist:

- dass die Aushärtung von „Acetatsilikon Lebensmittel“ abgeschlossen ist
- dass „Acetatsilikon Lebensmittel“ nicht mehrere Tage mit Wasser in Kontakt kommt (z.B. Kondenswasserbildung)
- dass „Acetatsilikon Lebensmittel“ gegen die eingesetzten Desinfektionsmittel beständig ist und
- dass „Acetatsilikon Lebensmittel“ bestimmungsgemäß angewendet wird.

Aus hygienisch-mikrobiologischer Sicht ist nach dem derzeitigen Wissensstand das Produkt „Acetatsilikon Lebensmittel“ für den Einsatz in Reinräumen und Lüftungs-kanälen geeignet.

Gelsenkirchen, den 03.11.2008

Der Direktor des Instituts
i. A.


Dr. Ch. Schell
(Abteilung Wasserhygiene und Umweltmikrobiologie)



Die Ergebnisse gelten für die untersuchten Prüfgegenstände und die geltenden gesetzlichen Regelungen.
Die Gültigkeit dieses Dokuments erlischt, wenn Veränderungen der Zusammensetzung des Werkstoffs oder der Verarbeitungsbedingungen erfolgen.
Dieses Dokument darf ohne unsere ausdrückliche schriftliche Genehmigung nur in vollständiger und unveränderter Form veröffentlicht oder vervielfältigt werden.

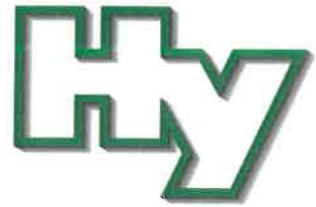


Hygiene-Institut des Ruhrgebiets

Institut für Umwelthygiene und Toxikologie

Direktor: Prof. Dr.rer.nat. Lothar Dunemann

Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlengebiet e.V.



HYGIENE-INSTITUT · Postfach 10 12 55 · 45812 Gelsenkirchen / GERMANY

Adolf Würth GmbH & Co. KG
Reinhold-Würth-Straße 12-17
74653 Künzelsau

Besucher-/Paketanschrift:
Rotthäuser Str. 21
45879 Gelsenkirchen

Zentrale +49 (0)209 9242-0
Durchwahl +49 (0)209 9242-351
Telefax +49 (0)209 9242-212
E-Mail a.bernoussi@hyg.de
Internet www.hyg.de

Unser Zeichen: K-322959-20-Bs/sg
Ansprechpartner: Anasse Bernoussi (Dipl.-Ing.)
Umschreibung: K-322473-19-Bs/sg

Gelsenkirchen, 06.01.2020

PRÜFZEUGNIS

gemäß Übergangsempfehlung zur vorläufigen trinkwasserhygienischen Beurteilung von
Silikonen im Kontakt mit Trinkwasser (Silikon-Übergangsempfehlung)
(Stand 11.03.2019)

Produkt: Acetatsilikon Lebensmittel / Silicone Acetate, food grade

Prüfkörper: Platten 200 mm x 200 mm x 3 mm (silber)

Das oben genannte Produkt ist entsprechend der Leitlinie zur hygienischen Beurteilung von organischen Materialien im Kontakt mit Trinkwasser des Umweltbundesamtes geprüft worden und erfüllt gemäß Prüfbericht-Nr.: **K-321641-19-Bs vom 04.12.2019** und **K-322473-19-Bs/sg vom 17.12.2019 (Farblässigkeit)** die Anforderungen für die Produktgruppe:

Dichtungen für Rohre DN < 80 mm im Temperaturbereich 23 °C.

Alle Produktgruppen, für die die Anforderungen eingehalten werden, sind auf der Rückseite zusammengefasst.

Dieses Prüfzeugnis ist nur gültig unter der Voraussetzung, dass die in der Leitlinie genannten Anforderungen an die Prüfung zur Vermehrung von Mikroorganismen eingehalten werden. Dieser Nachweis kann z.B. durch ein gültiges Zeugnis gemäß dem DVGW Arbeitsblatt W 270 für das oben genannte Produkt nachgewiesen werden.

Die Gültigkeit dieses Prüfzeugnisses beginnt mit dem Ausstellungsdatum und endet bei unveränderten Voraussetzungen am **04.12.2024**. Auf Antrag kann es einmalig um weitere 5 Jahre verlängert werden, wenn sich die Rezeptur, die dazugehörigen Stoffbewertungen (Restriktionen in den Positivlisten), der Herstellungsprozess und Produktionsstandort des Produktes nicht geändert haben.

Der Direktor des Hygiene-Instituts
i.A.

Dr. rer. nat. Andreas Koch
Leiter der Abteilung für wasser-
hygienische Materialprüfungen



Die Begutachtung erfolgte unter der Voraussetzung, dass die zur Herstellung des Produktes verwendeten Ausgangsstoffe bzw. deren Zusammensetzung lückenlos bekannt gegeben wurden und keine weiteren Stoffe in dem Produkt enthalten sind. Die Gültigkeit dieses Dokuments erlischt bei Veränderungen in der Zusammensetzung des Werkstoffs oder an den Verarbeitungsbedingungen.

Die Ergebnisse unserer Prüfungen und die Bewertungen gelten für die untersuchten Prüfgegenstände und die zum Zeitpunkt der Prüfung geltenden gesetzlichen Regelungen. Dieses Dokument darf ohne unsere ausdrückliche schriftliche Genehmigung nur in vollständiger und unveränderter Form veröffentlicht oder vervielfältigt werden.

Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlengebiet e.V., Vereinsregister: VR 519 Amtsgericht Gelsenkirchen, USt-ID: DE125018356
Vorstand: Prof. Dr. Jürgen Kretschmann (Vorsitzender), Dr. Emanuel Grün, Dr. Dirk Waider, Joachim Löchte, Prof. Dr. Lothar Dunemann (geschäftsführ. Vorstand)

Das genannte Produkt erfüllt gemäß Prüfbericht-Nr.: **K-321641-19-Bs vom 04.12.2019** und **K-322473-19-Bs/sg vom 17.12.2019 (Farblässigkeit)** die Anforderungen für folgende Produktgruppe(n) und Temperaturbereich(e), sofern hierzu technisch geeignet.

Produktgruppe	Kaltwasser (23 °C)	Warmwasser (60 °C)	Heißwasser (85 °C)
Rohre DN < 80 mm (Hausinstallation)			
Rohre 80 mm ≤ DN < 300 mm (Versorgungsleitungen)			
Rohre DN ≥ 300 mm (Hauptleitungen)			
Ausrüstungsgegenstände für Rohre DN < 80 mm			
Ausrüstungsgegenstände für Rohre 80 mm ≤ DN < 300 mm			
Ausrüstungsgegenstände für Rohre DN ≥ 300 mm			
Dichtungen für Rohre DN < 80 mm	erfüllt		
Dichtungen für Rohre 80 mm ≤ DN < 300 mm	erfüllt		
Dichtungen für Rohre mit DN ≥ 300 mm	erfüllt		
Behälter in der Hausinstallation u. Reparatursysteme für diese Behälter			
Behälter außerhalb der Hausinstallation und Reparatursysteme für diese Behälter			
Reparatursysteme für Behälter in der Trinkwasser-Installation mit 1/100 der Oberfläche des Behälters	erfüllt		
Reparatursysteme für Behälter außerhalb der Trinkwasser-Installation mit 1/100 der Oberfläche des Behälters	erfüllt		
Kleinflächige Bauteile aus Materialien für Rohre mit DN < 80 mm, die nur an einer Stelle im Verteilungssystem eingebaut sind (z.B. Gleitlager einer Pumpe)	erfüllt		
Kleinflächige Bauteile aus Materialien für Rohre mit 80 mm ≤ DN < 300, die nur an einer Stelle im Verteilungssystem eingebaut sind (z.B. Gleitlager einer Pumpe)	erfüllt		
Kleinflächige Bauteile aus Materialien für Rohre mit DN ≥ 300, die nur an einer Stelle im Verteilungssystem eingebaut sind (z.B. Gleitlager einer Pumpe)	erfüllt		

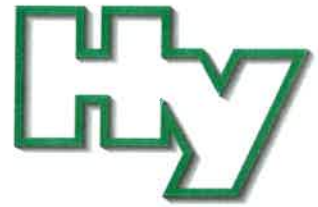
Werden weitere Produkte oder Bauteile mit der gleichen Rezeptur und dem gleichen Prozess an einem Produktionsstandort hergestellt und unterscheiden sich lediglich in der Geometrie, dann gilt dieses Prüfzeugnis auch für weitere Teile dieser Produktreihe.

Hygiene-Institut des Ruhrgebiets

Institut für Umwelthygiene und Toxikologie

Direktor: Prof. Dr. rer. nat. L. Dunemann

Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlengebiet e.V.



Hygiene-Institut · Postfach 10 12 55 · 45812 Gelsenkirchen

Adolf Würth GmbH & Co. KG
Reinhold-Würth-Straße 12 – 17
74653 Künzelsau

Besucher-/Paketanschrift:
Rotthausen Str. 21, 45879 Gelsenkirchen

Zentrale	(0209) 9242-0
Durchwahl	(0209) 9242-230
Telefax	(0209) 9242-222
E-Mail	c.schell@hyg.de
Internet	www.hyg.de

Unser Zeichen: W-326270-20-SI/Krü
Vormals: W-325931-20-SI/Krü
Ansprechpartner: Frau Dr. Ch. Schell

Gelsenkirchen, den 10.03.2020

PRÜFZEUGNIS

(Umschreibung von Prüfzeugnis W-325931-20-SI/Krü)

Vermehrung von Mikroorganismen auf Werkstoffen für den Trinkwasserbereich
Prüfung gemäß DVGW Technische Regeln, Arbeitsblatt W 270, November 2007

Antragsteller: Adolf Würth GmbH & Co. KG
Reinhold-Würth-Straße 12 – 17
74653 Künzelsau

Werkstoff: **Acetatsilikon Lebensmittel / Silicone Acetate, food grade,**
Silber FS 16472

Prüfungsart: Werkstoffprüfung

Der Werkstoff **Acetatsilikon Lebensmittel / Silicone Acetate, food grade, Silber FS 16472** erfüllt gemäß Prüfbericht **W-325931-20-SI/Krü** vom **10.03.2020** die Anforderungen nach DVGW Arbeitsblatt W 270 für den Einsatz im Trinkwasserbereich. Details zum genauen Ablauf der Prüfung sowie die Einzelergebnisse sind dem Prüfbericht zu entnehmen.

Dieses Prüfzeugnis umfasst ebenfalls die Varianten **Acetatsilikon Lebensmittel / Silicone Acetate, food grade, Weiß** und **Acetatsilikon Lebensmittel / Silicone Acetate, food grade, Edelstahl FS 16428** (jeweils im Originalfarbton).

Die Gültigkeit dieses Prüfzeugnisses beginnt mit dem Ausstellungsdatum und endet bei unveränderten Voraussetzungen am **10.03.2025**. Die Gültigkeitsdauer beträgt 5 Jahre und kann auf schriftliche Anfrage des Antragstellers einmalig um weitere 5 Jahre verlängert werden, sofern die Vorgaben des Arbeitsblattes W 270 erfüllt sind.

Der Direktor des Hygiene-Instituts

A.

Dr. Ch. Schell

Stellv. Abteilungsleiterin der Abteilung Trink- und Badewasserhygiene, Umweltmikrobiologie

Die Ergebnisse unserer Prüfungen und die Bewertungen gelten für die untersuchten Prüfgegenstände und die zum Zeitpunkt der Prüfung geltenden gesetzlichen Regelungen. Die Gültigkeit des Dokuments erlischt, wenn Veränderungen der Zusammensetzung des Werkstoffs oder der Verarbeitungsbedingungen erfolgen. Dieses Dokument darf ohne unsere ausdrückliche schriftliche Genehmigung nur in vollständiger und unveränderter Form veröffentlicht oder vervielfältigt werden.

Dieses Dokument stellt keine DVGW-Zertifizierung dar.

Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlengebiet e.V., Vereinsregister: VR 519 Amtsgericht Gelsenkirchen, USt-ID: DE125018356
Vorstand: Prof. Dr. Jürgen Kretschmann (Vorsitzender), Dr. Emanuel Grün, Dr. Dirk Waider, Joachim Löchte, Prof. Dr. Lothar Dunemann (geschäftsführ. Vorstand)

Product declaration

Gen. information:

Supplier:

Adolf Würth GmbH & Co. KG
Reinhold-Würth-Straße 12-17
74653 Künzelsau

Article information:

Article description:

Food-grade silicone acetate

Würth art. No.:

0892 550 1-4

RoHS (Restriction of Hazardous Substances)/ WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment)

EU Directive 2011/65/EU, the German Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG), the German Electrical and Electronic Equipment Substances Ordinance (ElektroStoffV) and all previous versions apply.

Yes No

☐ ☒ contains heavy metals

Yes No

☐ ☒ contains lead (Pb) >0.1%

☐ ☒ contains mercury (Hg) >0.1%

☐ ☒ contains cadmium (Cd) >0.1%

☐ ☒ contains chromium VI (Cr(VI)) >0.1%

☐ ☒ contains polybrominated biphenyls (PBB) >0.1%

☐ ☒ contains polybrominated diphenyl ethers (PBDE) >0.1%

☐ ☒ contains phthalates >0.1%

Yes No

☐ ☒ contains di(2-ethylhexyl)phthalates (DEHP) >0.1%

☐ ☒ contains benzyl butyl phthalate (BBP) >0.1%

☐ ☒ contains dibutyl phthalate (DBP) >0.1%

☐ ☒ contains diisobutyl phthalate (DIBP) >0.1%

☐ ☒ contains diisodecyl phthalate (DIDP) >0.1%

☐ ☒ contains diisononyl phthalate (DINP) >0.1%

REACH SVHC (Substances of Very High Concern)

The candidate list of Substances of Very High Concern as defined by the REACH Regulation (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) and its previous versions apply.

Yes No

☐ ☒ contains substances of the REACH candidate list (if yes, specify in Other confirmations)

☐ ☒ contains substances of the REACH authorization list (if yes, specify in Other confirmations)

ODS (ozone depleting substances)

The Montreal Protocol on Substances that Deplete the Ozone Layer and its amendments apply.

Yes No

- ☐ ☒ contains CFCs
☐ ☒ contains halons

Yes No

- ☐ ☒ contains other fully halogenated CFCs
☐ ☒ contains carbon tetrachloride
☐ ☒ contains 1, 1, 1-trichloroethane (methyl chloroform)
☐ ☒ contains hydrochlorofluorocarbons
☐ ☒ contains hydrobromofluorocarbons
☐ ☒ contains methyl bromide
☐ ☒ contains bromochloromethane

PIWS (paint-wetting impairment substances)

Note: This confirmation only applies if the product is used properly. It was only inquired whether no paint-wetting impairment substances were used during manufacturing of the product. The presence of analytically detectable traces of the above mentioned substances, which have possibly been introduced into the product via the raw materials, auxiliaries and additives, cannot be excluded. We recommend a preliminary test before use.

Yes No

- ☒ ☐ contains PIWS (paint-wetting impairment substances)

Yes No

- ☒ ☐ contains silicone

VOCs (volatile organic compounds)

EU Directives 2004/42/EC and 2010/75/EU apply.

Yes No

- ☒ ☐ contains solvents. If yes, which ones: **S. SDS**
☒ ☐ contains other VOCs. If yes, which ones: **S. SDS**

MOSH/MOAH (amended by POSH/PAO)

(MOSH: mineral oil saturated hydrocarbons; MOAH: mineral oil aromatic hydrocarbons; POSH: polyolefin oligomeric saturated hydrocarbons; PAO: poly alpha olefin)

The FDA (Food and Drug Administration) Rule 21 CFR 178.3570, studies of the European Food Safety Authority (EFSA), studies of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) and all previous versions apply.

Yes No

- ☐ ☒ The product has an NSF H1 approval (if no, move on to the next item, if yes, please continue)

Yes No

- ☐ ☐ contains MOSH (POSH/PAO can also be detected) of the following content:
☐ ☐ contains MOAH of the following content:

GMO (genetically modified organism)

EU Directive 1830/2003 and its previous versions apply.

Yes No

- ☐ ☒ contains genetically modified organisms

Allergens

Annex II to EU Directive 1169/2011, FALCPA (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act), EC Regulation 1223/2009 on cosmetics and all previous versions apply.

Yes No

☐ ☒ contains cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and products thereof, except:

- a) wheat-based glucose syrups including dextrose*;
- b) wheat-based maltodextrins*;
- c) glucose syrups based on barley;
- d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

☐ ☒ contains crustaceans and products thereof.

☐ ☒ contains eggs and products thereof;

☐ ☒ contains fish and products thereof, except:

- a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.

☐ ☒ contains peanuts and products thereof.

☐ ☒ contains soybeans and products thereof, except:

- a) fully refined soybean oil and fat*
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
- c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
- d) plant stanol esters produced from vegetable oil sterols from soybean sources.

☐ ☒ contains milk and products thereof (including lactose), except:

- a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) lactitol.

☐ ☒ contains nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

☐ ☒ contains celery and products thereof.

☐ ☒ contains mustard and products thereof.

☐ ☒ contains sesame seeds and products thereof.

☐ ☒ contains sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/liter in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.

☐ ☒ contains lupins and products thereof.

☐ ☒ contains molluscs and products thereof.

* And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by EFSA for the relevant product from which they originated.

☐ ☒ contains latex components

Yes No

☐ ☒ The product has an approval as a cosmetic (if no, move on to the next item, if yes, please continue)

Yes No

☐ ☐ contains substances from Annex II to EC Regulation 1223/2009

☐ ☐ contains substances from Annex III to EC Regulation 1223/2009 above the threshold limits

BSE/TSE

The Official Journal of the European Union EMEA/410/01 Rev. 3, March 2011, and its previous versions apply.

Yes No

☐ ☒ contains substances of animal origin

Other substances
Yes No

☐	☒	contains polychlorinated dibenzodioxins and dibenzofurans PCDD/PCDF
☐	☒	contains polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs)
☐	☒	contains substances containing pentachlorophenol (PCP)
☒	☐	contains plasticizers (if yes, specify in Other confirmations)
☐	☒	contains substances containing PVC
☐	☒	contains substances containing asbestos
☐	☒	contains substances/resins containing resin acid
☐	☒	contains substances containing or releasing formaldehyde
☐	☒	contains azo dye
☐	☒	contains AOXs
☐	☒	contains dimethyl fumarate (DMF)
☐	☒	contains alkylphenol ethoxylates (APEO)
☒	☐	contains acids (if yes, specify in Other confirmations)
☐	☒	contains alkalis (if yes, specify in Other confirmations)
☐	☒	contains flame retardants
☐	☒	contains bisphenols

This document has been created electronically and is valid without signature.

Produktdeklaration

Allg. Informationn:

Lieferant:

Adolf Würth GmbH & Co. KG
Reinhold-Würth-Straße 12-17
74653 Künzelsau

Artikeldaten:

Artikelbezeichnung:

Acetatsilikon Lebensmittel

Würth Art.-Nr.:

0892 550 1-4

RoHS (Restriction of Hazardous Substances)/ WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment)

Es liegt die EU-Richtlinie 2011/65/EU, das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG), die Elektro- und Elektronikgerätestoffverordnung (ElektroStoffV) sowie deren Vorgänger zugrunde.

Ja **Nein**

☐☒

enthält Schwermetalle

Ja **Nein**

☐☒

enthält Blei (Pb) >0,1%

☐☒

enthält Quecksilber (Hg) >0,1%

☐☒

enthält Cadmium (Cd) >0,1%

☐☒

enthält Chrom sechswertig (Cr(VI)) >0,1%

☐☒

enthält polybromierte Biphenyle (PBB) >0,1%

☐☒

enthält polybromierte Diphenylether (PBDE) >0,1%

☐☒

enthält Phthalate >0,1%

Ja **Nein**

☐☒

enthält Di(2-ethylhexyl)phthalate (DEHP) >0,1%

☐☒

enthält Benzylbutylphthalat (BBP) >0,1%

☐☒

enthält Dibutylphthalat (DBP) >0,1%

☐☒

enthält Diisobutylphthalat (DIBP) >0,1%

☐☒

enthält Diisodecylphthalat (DIDP) >0,1%

☐☒

enthält Diisononylphthalat (DINP) >0,1%

REACH SVHC (Substances of very high concern)

Es liegt die Kandidatenliste über besonders besorgniserregende Stoffe durch REACH (Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) sowie deren Vorgänger zugrunde.

Ja **Nein**

☐☒

enthält Stoffe der REACH-Kandidatenliste (wenn ja, Angabe unter Sonstige Bestätigungen)

☐☒

enthält Stoffe der REACH-Zulassungsliste (wenn ja, Angabe unter Sonstige Bestätigungen)

ODS (Ozone Depleting Substances – Stoffe, die zum Abbau der Ozonschicht führen)

Es liegt das Montrealer Protokoll über Stoffe, die zu einem Abbau der Ozonschicht führen oder führen können sowie deren Vorgänger zugrunde.

Ja Nein

- ☐ ☒ enthält FCKW
☐ ☒ enthält Halone

Ja Nein

- ☐ ☒ enthält sonstige vollständig halogenierte FCKW
☐ ☒ enthält Tetrachlorkohlenstoff
☐ ☒ enthält 1, 1, 1-Trichlorethan (Methylchloroform)
☐ ☒ enthält teilhalogenierte FCKW
☐ ☒ enthält teilhalogenierte Fluorbromkohlenwasserstoffe
☐ ☒ enthält Methylbromid
☐ ☒ enthält Bromchlormethan

LabS (Lackbenetzungsstörende Substanzen)

Hinweis: Diese Bestätigung gilt nur bei bestimmungsgemäßem Einsatz des Produktes. Es wird nur abgefragt, ob bei der Herstellung des Produktes keine lackbenetzungsstörenden Substanzen verwendet werden. Die Anwesenheit einzelner analytisch nachweisbarer Spuren der oben genannten Substanzen, die über Einsatzstoffe sowie Hilfs- und Betriebsstoffe in Produkte gelangen können, kann jedoch nicht völlig ausgeschlossen werden. Ein Vorversuch wird dem Anwender geraten.

Ja Nein

- ☒ ☐ enthält LabS (Lackbenetzungsstörende Substanzen)

Ja Nein

- ☒ ☐ enthält Silikon

VOC (volatile organic compounds – flüchtige organische Verbindungen)

Es liegen die Richtlinien 2004/42/EG und 2010/75/EU zugrunde.

Ja Nein

- ☒ ☐ enthält Lösemittel, wenn ja Folgende: s. SDB
☒ ☐ enthält sonstige VOC, wenn ja Folgende: s. SDB

MOSH/MOAH (ergänzt um POSH/PAO)

(MOSH: mineral oil saturates hydrocarbons; MOAH: mineral oil aromatic hydrocarbons; POSH: polyolefin oligomeric saturated hydrocarbons; PAO: poly alpha olefin)

Es liegt die FDA (Food and Drug Administration) - Regel 21 CFR 178.3570, Studien der European Food Safety Authority (EFSA), Studien des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) sowie deren Vorgänger zugrunde.

Ja Nein

- ☐ ☒ Produkt ist als NSF H1 Produkt freigegeben (bei „nein“ mit nächstem Punkt fortfahren, bei „ja“ weiter ausfüllen)

Ja Nein

- ☐ ☐ enthält MOSH (dabei werden auch POSH/PAO nachgewiesen) mit folgendem Gehalt:
☐ ☐ enthält MOAH mit folgendem Gehalt:

GVO/GMO (Gentechnisch veränderter Organismus)

Es liegt die EU-Richtlinie 1830/2003 sowie deren Vorgänger zugrunde.

Ja Nein

- ☐ ☒ enthält gentechnisch veränderte Organismen

Allergene

Es liegen Anhang II aus der EU-Richtlinie 1169/2011, FALCPA (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act), EG-Verordnung 1223/2009 kosmetische Artikel sowie deren Vorgänger zugrunde.

Ja Nein

- ☐ ☒ enthält glutenartiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose*;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis*;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
- ☐ ☒ enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- ☐ ☒ enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- ☐ ☒ enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Kartotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.
- ☐ ☒ enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- ☐ ☒ enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett*;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.
- ☐ ☒ enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit.
- ☐ ☒ enthält Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecanüsse (*Carya illinoensis* (Wagenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
- ☐ ☒ enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- ☐ ☒ enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- ☐ ☒ enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- ☐ ☒ enthält Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
- ☐ ☒ enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- ☐ ☒ enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- * Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, Die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.
- ☐ ☒ enthält Latexbestandteile

Ja Nein

- ☐ ☒ Produkt ist als kosmetischer Artikel freigegeben (bei „nein“ mit nächstem Punkt fortfahren, bei „ja“ weiter ausfüllen)

Ja Nein

- ☐ ☐ enthält Stoffe aus Anhang II der EG-Verordnung 1223/2009
- ☐ ☐ enthält Stoffe aus Anhang III der EG-Verordnung 1223/2009 oberhalb der Grenzwerte

BSE/TSE

Es liegt das Amtsblatt der Europäischen Union EMEA/410/01 Rev.3 – März 2011 sowie deren Vorgänger zugrunde.

Ja Nein

- ☐ ☒ enthält Stoffe tierischen Ursprungs

Sonstige Bestandteile

Ja	Nein	
☐	☒	enthält Polychlorierte Dibenzodioxine und Dibenzofurane PCDD/PCDF
☐	☒	enthält Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
☐	☒	enthält Pentachlorphenol(PCP)-haltige Stoffe
☒	☐	enthält Weichmacher (wenn ja, Angabe unter Sonstige Bestätigungen)
☐	☒	enthält PVC-haltige Stoffe
☐	☒	enthält asbesthaltige Stoffe
☐	☒	enthält harzsäurehaltige Stoffe/Harze
☐	☒	enthält formaldehydhaltige oder Formaldehyd abspaltende Stoffe
☐	☒	enthält Azofarbstoff
☐	☒	enthält AOX
☐	☒	enthält Dimethylformamid (DMF)
☐	☒	enthält Alkylphenoethoxylate (APEO)
☒	☐	enthält Säuren (wenn ja, Angabe unter Sonstige Bestätigungen)
☐	☒	enthält Laugen (wenn ja, Angabe unter Sonstige Bestätigungen)
☐	☒	enthält Flammschutzmittel
☐	☒	enthält Bisphenole

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Dr. Ralph Derra

Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für
Verpackungsmaterialien, Boden- und Luftanalysen;
Sachverständiger in der Wasseranalytik

26.10.2022

Dr. Dr/Hf-ci

UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG
CERTIFICATE OF COMPLIANCE
CERTIFICAT DE CONFORMITE

eingetragen
registered no.
registré

58170 U 22

für
for
pour

Adolf Würth GmbH & Co. KG
Reinhold-Würth-Straße 12 – 17
74653 Künzelsau

Produkt
Product
Produit

Acetatsilikon Lebensmittel

Das von der oben genannten Firma vertriebene Produkt ist ein Silikondichtstoff, der in lebensmittelbe- und verarbeitenden Betrieben eingesetzt wird.

Der Silikondichtstoff wurde von uns nach den

Methoden zur Untersuchung von Kunststoffen, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes verwendet werden, einschließlich der 62. Mitteilung des BfR zur Untersuchung von Hochpolymeren, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), Stand vom April 2007,

auf die Zusammensetzung sowie auf die Abgabe gesundheitlich bedenklicher Anteile sowie nach den

Normenserien EN 1186, EN 13130 und CEN/TS 14234 „Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe“, aktueller Stand,

auf das Migrationsverhalten geprüft.

Seite 1 von 3

Das ausgehärtete Produkt entspricht den Bestimmungen der

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG, Amtsblatt der Europäischen Union L 338/4 vom 13.11.2004, zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung (EU) 2019/1381 vom 20. Juni 2019, Amtsblatt der Europäischen Union L 231/1 vom 06.09.2019, Artikel 3, Absatz 1 a) und b),

sowie des

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253), zuletzt geändert durch Artikel 7 des Gesetzes vom 27. September 2021 (BGBl. I S. 4530), §§ 30 und 31.

Der Silikondichtstoff **Acetatsilikon Lebensmittel** gemäß dem vorgelegten Probenmaterial ist daher bei bestimmungsgemäßen Gebrauch für den vorgesehenen Verwendungszweck unbedenklich einsetzbar. Ein kurzzeitiger Kontakt des vollständig ausgehärteten Silikondichtstoffs mit Lebensmitteln ist dabei unbedenklich, soweit dadurch keine Hygienevorschriften verletzt werden.

Diese Unbedenklichkeitserklärung hat eine Laufzeit von 2 Jahren und umfasst 3 Seiten.

Zertifizierungsentscheidung



staatlich anerkannter Sachverständiger
zur Untersuchung der Gegenproben von
verschiedenen Materialien aus Papier, Pappe
sowie Kunststoff, Glas, Metall, Holz, und
sonstigen Materialien, die auf ihre
Unbedenklichkeit geprüft werden

(Höfert)
Staatlich geprüfter und
zugelassener Lebensmittel-
chemiker



**Staatlich anerkannter Sachverständiger
zur Untersuchung der Gegenproben von
Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe,
Kunststoffen, Glas, Weißblech und
sonstigen Metallverpackungen auf ihre
Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit**

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of packaging materials, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse des matériaux d'emballage, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

State registered expert for the analysis of contrasting samples of packaging materials of paper, board, plastics, glass, tin plate and other metallic packaging materials as to their suitability for use with foodstuffs.

Expert public pour l'étude du contrôle des contre-échantillons d'emballages de papier, cartons, plastiques, verre, fer-blanc et d'autres emballages métalliques concernant leur conformité alimentaire.



Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of soil and air, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse du sol et de l'air, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

Die Rücklagen des untersuchten Materials werden bei der Gutachterstelle verwahrt.

Dr. Ralph DerraÖffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für
Verpackungsmaterialien, Boden- und Luftanalysen;
Sachverständiger in der Wasseranalytik

26 octobre 2022

Dr. Dr/Hf-db/ci

**UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG
CERTIFICATE OF COMPLIANCE
CERTIFICAT DE CONFORMITE**eingetragen
registered no.
registré

58170 U 22

für
for
pourAdolf Würth GmbH & Co. KG
Reinhold-Würth-Straße 12 – 17
74653 Künzelsau
AllemagneProdukt
Product
Produit

Silicone Acétate Aliment

Le produit distribué par la société mentionnée ci-dessus est un matériau d'étanchéité en silicone qui est utilisé dans des entreprises préparant et traitant des aliments.

Le matériau d'étanchéité a été examiné par nous suivant les

Methoden zur Untersuchung von Kunststoffen, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes verwendet werden, einschließlich der 62. Mitteilung des BfR zur Untersuchung von Hochpolymeren, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), Stand vom April 2007,

(Méthodes pour l'analyse des matières plastiques autant qu'elles soient utilisées comme produits de consommation selon l'esprit de la Loi sur les Produits d'Alimentation et de Consommation, y compris la 62^{ième} notification du BfR sur l'examen des hauts polymères, Journal Officiel Fédéral de Santé Publique 50, 524 (2007), état d'avril 2007),

à l'égard de la composition ainsi qu'à l'égard de la libération des substances indésirables pour la santé ainsi que suivant les

Séries des normes EN 1186, EN 13130 et CEN/TS 14234 „Matériaux et Objets en Contact avec les Denrées Alimentaires - Matière plastique“, état actuel,

Page 1 sur 3

à l'égard du comportement de migration.

Le produit durci est conforme aux déclarations du

Règlement (CE) N° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE, Journal Officiel de l'Union Européenne L 338/4 du 13 novembre 2004, modifié en dernier lieu par l'article 5 du Règlement (UE) 2019/1381 du 20 juin 2019, Journal Officiel de l'Union Européenne L 231/1 du 6 septembre 2019, article 3, 1. a) et b),

ainsi que du

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253), zuletzt geändert durch Artikel 7 des Gesetzes vom 27. September 2021 (BGBl. I S. 4530), §§ 30 und 31,

(Code concernant les Produits Alimentaires, les Produits de Consommation et les Matières Fourragères (Code concernant les Produits Alimentaires et les Matières Fourragères - LFGB) dans la version de la notification du 15 septembre 2021 (BGBl. I p. 4253), dernière modification par l'article 7 du décret du 27 septembre 2021 (BGBl. I p. 4530), §§ 30 et 31).

Le matériau d'étanchéité en silicone **Silicone Acétate Aliment**, selon l'échantillon présenté, peut être employé sans restriction pour l'usage prévu en cas d'utilisation adéquate. Un bref contact du matériau d'étanchéité complètement durci avec des aliments est sans risque, à condition qu'aucun règlement d'hygiène ne soit enfreint.

Ce certificat de conformité est valable pour la durée de 2 années et comprend 3 pages.

Décision de certification



staatlich anerkannter Sachverständiger
zur Untersuchung der Gegenproben von
Verpackungsmaterialien aus Papier, Pappe,
Kunststoffen, Glas, Metallblech und
sonstigen Materialverbindungen auf ihre
Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit

(Höfert)
Chimiste aux denrées
alimentaires diplômé
et admis par l'état



**Staatlich anerkannter Sachverständiger
zur Untersuchung der Gegenproben von
Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe,
Kunststoffen, Glas, Weißblech und
sonstigen Metallverpackungen auf ihre
Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit**

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of packaging materials, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse des matériaux d'emballage, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

State registered expert for the analysis of contrasting samples of packaging materials of paper, board, plastics, glass, tin plate and other metallic packaging materials as to their suitability for use with foodstuffs.

Expert public pour l'étude du contrôle des contre-échantillons d'emballages de papier, cartons, plastiques, verre, fer-blanc et d'autres emballages métalliques concernant leur conformité alimentaire.



Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of soil and air, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse du sol et de l'air, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

Die Rücklagen des untersuchten Materials werden bei der Gutachterstelle verwahrt.
Dieses Dokument ist eine Übersetzung einer deutschen Originalversion. In Streitfällen ist das Originaldokument die rechtlich bindende Version.
Réserve du matériel analysé est gardée au bureau de l'expert.
Ce document est une traduction d'un original en Allemand. En cas de litige, c'est seulement le document original qui fait légalement foi.

Dr. Ralph Derra

Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für
Verpackungsmaterialien, Boden- und Luftanalysen;
Sachverständiger in der Wasseranalytik

26 October 2022

Dr. Dr/Hf-ci

UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG
CERTIFICATE OF COMPLIANCE
CERTIFICAT DE CONFORMITE

eingetragen
registered no.
registré

58170 U 22

für
for
pour

Adolf Würth GmbH & Co. KG
Reinhold-Würth-Straße 12 – 17
74653 Künzelsau
Germany

Produkt
Product
Produit

Acetate Silicone Food

The product distributed by the company mentioned above is a silicone sealant which is used in companies which are preparing and processing foodstuffs.

The sealant was examined by us according to the

Methoden zur Untersuchung von Kunststoffen, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes verwendet werden, einschließlich der 62. Mitteilung des BfR zur Untersuchung von Hochpolymeren, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), Stand vom April 2007,

(Methods for testing plastics as far as they are used as consumer goods as defined by the Foodstuffs and Consumer Goods Act, including the 62nd memorandum of the BfR on the examination of high polymers, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), state of April 2007),

for the composition as well as for the release of substances which might endanger health as well as to the

Series of standards EN 1186, EN 13130 and CEN/TS 14234 "Materials and Articles in Contact with Foodstuffs – Plastics", current state,

for the migration behaviour.

The cured product is in compliance with the rules of the

Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC, Official Journal of the European Union L 338/4 of 13.11.2004, lastly modified by article 5 of the Regulation (EU) 2019/1381 of 20 June 2019, Official Journal of the European Union L 231/1 of 6 September 2019, article 3, 1. (a) and (b),

as well as of the

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253), zuletzt geändert durch Artikel 7 des Gesetzes vom 27. September 2021 (BGBl. I S. 4530), §§ 30 und 31,

(Foodstuffs, Consumer Goods and Animal Feed Code (Foodstuffs and Animal Feed Code - LFGB) in the version of the notification of 15 September 2021 (BGBl. I. p. 4253), last amendment by article 7 of the law of 27 September 2021 (BGBl. I p. 4530), §§ 30 and 31).

Thus, the silicone sealant **Acetate Silicone Food** according to the sample material submitted may be used safely for the intended purpose when used according to the use instructions. A short-time contact of the completely hardened silicone sealant with foodstuffs is safe as long as no hygiene requirements are violated.

This certificate of compliance has a validity of 2 years and consists of 3 pages.

Certification decision



amtlich anerkannter Sachverständiger
zur Untersuchung der Gegenstände von
welchen gemäß des Bundes-Prepper
Kunde von Glas, Kunststoff und
sonstigen feststellbaren Stoffen in
Lebensmitteltechnologie/Unbedenklichkeit

(Höfert)
Officially certified
and authorized food
chemist



**Staatlich anerkannter Sachverständiger
zur Untersuchung der Gegenproben von
Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe,
Kunststoffen, Glas, Weißblech und
sonstigen Metallverpackungen auf ihre
Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit**

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of packaging materials, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse des matériaux d'emballage, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

State registered expert for the analysis of contrasting samples of packaging materials of paper, board, plastics, glass, tin plate and other metallic packaging materials as to their suitability for use with foodstuffs.

Expert public pour l'étude du contrôle des contre-échantillons d'emballages de papier, cartons, plastiques, verre, fer-blanc et d'autres emballages métalliques concernant leur conformité alimentaire.



Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of soil and air, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse du sol et de l'air, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

Die Rücklagen des untersuchten Materials werden bei der Gutachterstelle verwahrt.
Dieses Dokument ist eine Übersetzung einer deutschen Originalversion. In Streitfällen ist das Originaldokument die rechtlich bindende Version.
A file sample of the tested material is kept at the expert's office.
This document is a translation of an original in German. In case of dispute, the original document should be taken as authoritative.

הרבנות דק"ק ברלין גרמניה
Rabbinat der JGzB Deutschland
ועד הכשרות Kaschrut Komitee

Rabbiner Yitshak Ehrenberg
Rabbiner der Jüdischen Gemeinde zu Berlin

הרב יצחק ארנברג
הרב ואב"ד דק"ק ברלין

י"ב תמוז תשפ"ג
01.07.2023

תעודת כשרות

הנני לאשר בזה כי בדקתי את הרכיבים ותהליך הייצור והאריזה של המוצרים:
חומרי ניקוי וגריזים לתעשיית המזון כמפורט ברשימת המוצרים המצורפת לתעודה זו
המוצרים ע"י חברת **וורט** ב קונצלזאו, גרמניה ואין הם מכילים, וגם אינם באים במגע עם שום חומרים לא כשרים בעת הייצור והאריזה.
לפיכך המוצרים הנ"ל **כשרים פרווה** לכל ימות השנה כולל ימי חג הפסח.
תעודה זו בתוקף עד ליום כ"ד סיון תשפ"ד (30.06.2024)

Kosher-Certificate

I hereby certify that I inspected the ingredients, production and packing process of:

See enclosed product sheet

produced by **Würth GmbH & Co KG** in Künzelsau, Germany and I found that they do not contain, nor come in contact with any non-kosher substances in the course of production and packing.
They are therefore **Kosher Parve for the whole year including for the Passover days.**

This certificate is valid until June 30th, 2024.



הרב יצחק ארנברג
Rabbiner Y. Ehrenberg

Passauer Str. 4, 10789 Berlin
Tel: + 49 (0) 30 211 22 73, Fax: + 49 (0) 30 214 777 22
rabbi.chrenberg@gmail.com

הרב יצחק ארנברג
הרב ואב"ד דק"ק ברלין

0890 107	Power cleaner for assembly	0893 237 102	SMP adhesive sealant
0890 107 05	Power cleaner for assembly	0893 237 130	SMP adhesive sealant, XTREME
0890 109 6	Cleaning fluid multiclean	0893 237 160	SMP adhesive sealant, METALLIC
0890 900 90	Universal cleaning cloth	0893 225 0	adhesive sealant, glass clear
0893 056	Multi plus maintenance oil	0893 270 025	High-strength screw retainer
0893 107 001	Foodstuffs lubricant LMS-Fluid	0893 270 050	High-strength screw retainer
0893 107 002	Multi-purpose grease III	0893 270 250	High-strength screw retainer
0893 107 402	Multi-purpose grease III	0893 243 025	Medium-strength screw retainer
0893 107 502	Multi-purpose grease III	0893 243 050	Medium-strength screw retainer
0893 107 252	Multi-purpose grease III	0893 243 250	Medium-strength screw retainer
0893 107 003	Multi-purpose grease IV	0893 603 025	High-strength bearing lock
0893 107 403	Multi-purpose grease IV	0893 603 050	High-strength bearing lock
0893 107 503	Multi-purpose grease IV	0893 603 250	High-strength bearing lock
0893 107 253	Multi-purpose grease IV	0893 573 050	Surface sealant, green
0893 107 006	LMS Liquid Premium	0893 573 250	Surface sealant, green
0893 107 1	Food safe lubricating oil	0893 574 050	Surface sealant, orange
0893 107 6	Foodstuffs HHS	0893 574 250	Surface sealant, orange
0893 121 0	Stainless steel care oil	0893 577 050	Medium-strength pipe sealant
0893 121 1	Metal restorer	0893 511 050	Low-strength pipe sealant with PTFE
0893 121 2	Stainless steel power cleaner	0893 511 250	Low-strength pipe sealant with PTFE
0893 123	HSP 1400	0893 09	Super-fast glue
0893 130 400	Rust remover Rost Off Special	0893 090	Super-fast glue
0893 550 000	Slide Wax	0893 090 0	Super-fast glue
0893 140	Industry cleaner	0893 090 030	Super-fast glue
0893 140 05	Industry cleaner	0893 093 090	Super-fast glue 2C
0893 221 000	Silicone spray, silicone fluid	0893 093 091	Super-fast glue 2C
0892 550 1-4	Silicone Acetate, food grade	0893 056 000	Multi Plus
0893 351 000 - 022	Natural stone sealant 4 in 1	0893 106 202	HHS 6000 Plus
0893 235 1-3	Bond + Seal Power	0893 106 203	HHS 2000 Plus
0893 237 100	SMP adhesive sealant	0893 106 204	HHS 200 Plus
0893 237 101	SMP adhesive sealant		
0893 556 050	Sealing Compound MULTI medium strength		



2023/2/2